OENOFRANCE

NUTRIMENTS

ATOUT MALO BLANC

Nutriment bactérien optimisé pour vin blanc

CARACTERISTIQUES

ATOUT MALO BLANC est un nutriment bactérien pour optimiser la fermentation malolactique des vins blancs. Il est constitué de levures inactivées spécifiques qui libèrent des éléments nutritifs pour les bactéries lactiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Cette nouvelle formulation optimisée apporte les éléments nutritifs nécessaire à la bonne multiplication des bactéries (acides aminés, minéraux, vitamines, peptides spécifiques), renforçant leur résistance dans les conditions de vins blancs difficiles (bas pH, moûts carencés en acides aminés et peptides nécessaires à la multiplication des bactéries).

APPLICATIONS

- Pour la réalisation de la fermentation malolactique des vins blancs

DOSE D'EMPLOI

20 g/hL
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

ATOUT MALO BLANC doit être dilué dans 10 à 20 fois son poids d'eau et additionné à la cuve.
Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levures inactivées (*S. cerevisiae*), azote organique < 10% MS (exprimé en N), non allergène.

CONDITIONNEMENT

Sac de 500 g

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company